


Debic, matière à créer








Guide & recettes pour la Boulangerie Pâtisserie



Toujours plus loin, ensemble.

Debic, Membre de la Coupe du Monde de la Pâtisserie LYON 2015

C'est pour répondre au degré d'exigence et de savoir-faire de chaque boulanger pâtissier que nous vous proposons, sous la marque Debic et depuis plus de quarante ans, des produits aux qualités professionnelles incontestées et incontournables. Qu'il s'agisse de travailler des produits de base ou très élaborés, les beurres et les crèmes Debic apportent un grand confort d'utilisation et une fiabilité hors pair.

Pour nous, toute préparation se fonde sur un dialogue ouvert et approfondi par l'échange d'idées et d'expériences. Il en découle des solutions toujours plus performantes destinées à la réalisation de recettes exceptionnelles pour le plus grand plaisir de tous !

Pour encore plus de recettes, retrouvez Debic sur www.debic.com



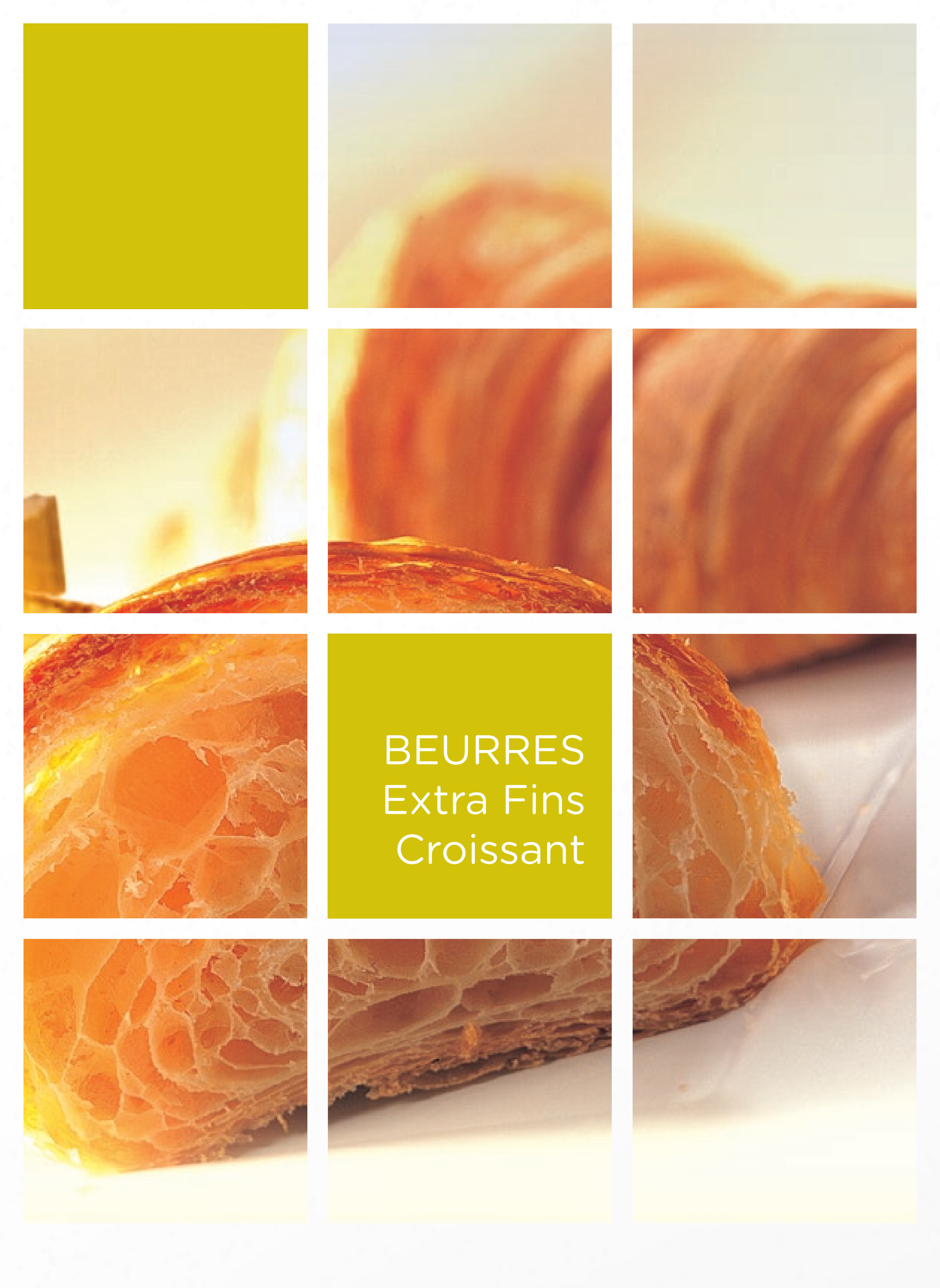
Connecter les professionnels du Foodservice





SOMMAIRE

Votre contact



Ces beurres ont droit à l'appellation Extra Fin
car ils sont fabriqués exclusivement
à partir de crème fraîche.

Beurres Extra Fins Croissant

Présentés en plaque de 2 kg, les beurres Extra Fins Croissant Debic sont fabriqués exclusivement à partir de crème fraîche. Ces beurres techniques se distinguent par leur fermeté et leur élasticité. Faciles à travailler, ils sont garants d'un goût délicieux et d'une pureté exceptionnelle. Une maîtrise des points de fusion assure une qualité, une régularité et une technicité hors pair tout au long de l'année. Ces beurres présentent des caractéristiques uniques qui assurent une séparation optimale du beurre et de la pâte pendant le tourage, permettant un feuilletage idéal.

EXTRA FIN CROISSANT



Un beurre de tourage garanti sans déshuilage au laminage. Idéal à travailler grâce à son excellente plasticité, il garantit des feuilletages fins et légers.

- Fabriqué exclusivement avec de la crème fraîche sélectionnée
- Qualité et régularité toute l'année
- Point de fusion : 34 à 36°C

Applications :
- Pâte feuilletée
- Pâte feuilletée levée
- Toutes pâtes à laminer

Colis de 5 plaques de 2 kg



EXTRA FIN CROISSANT GOLD



Le beurre arborant le label « couleur dorée garantie » contient du carotène ; il est synonyme d'une belle couleur dorée pour vos produits finis. Il présente les mêmes caratéristiques que le beurre Extra Fin Croissant :

- Fabriqué exclusivement avec de la crème fraîche sélectionnée
- Qualité et régularité toute l'année
- Point de fusion : 34 à 36°C

Applications :
- Pâte feuilletée
- Pâte feuilletée levée
- Toutes pâtes à laminer

Colis de 5 plaques de 2 kg



EXTRA FIN CROISSANT TOP GOLD



Spécial ambiances chaudes

Outre les qualités des beurres précédents, le beurre Top est spécialement conçu pour les pâtes feuilletées qui requièrent, dans des conditions de chaleur notamment, des beurres plus durs et plus maniables.

- Fabriqué exclusivement avec de la crème fraîche sélectionnée
- Qualité et régularité toute l'année
- Goût prononcé
- Point de fusion : 38 à 40°C

Applications :
- Pâte feuilletée
- Pâte feuilletée levée
- Toutes pâtes à laminer

Colis de 5 plaques de 2 kg





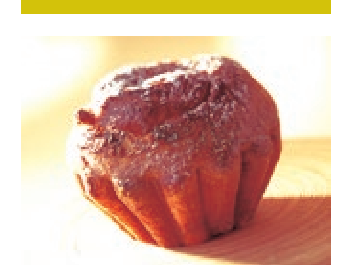
BEURRES Extra Fins Cake

Ces beurres ont droit à l'appellation Extra Fin
car ils sont fabriqués exclusivement
à partir de crème fraîche.

Beurres Extra Fins Cake

Présentés en bloc de 2,5 kg, les beurres Extra Fins Cake Debic sont fabriqués exclusivement à partir de crème fraîche. Ces beurres techniques se distinguent par leur fermeté et leur élasticité. Faciles à travailler, ils sont garants d'un goût délicieux et d'une pureté exceptionnelle. Une maîtrise des points de fusion assure une qualité, une régularité et une technicité hors pair tout au long de l'année. Ces beurres s'emploient admirablement pour tous les types de pâtes, de crèmes et le tartinage.

EXTRA FIN CAKE



Un beurre Extra Fin d'incorporation polyvalent pour toutes les applications de mélange (acides, fruits, alcools) ; il a également d'excellentes propriétés au fouettage et un goût délicieux de beurre frais. Convient par excellence aux pâtes à dresser ou aux pâtes à reposer.

- Fabriqué exclusivement avec de la crème fraîche sélectionnée
- Qualité et régularité toute l'année
- Point de fusion : 30 à 32°C

Applications :
- Pâte levée
- Pâte sablée
- Pâte à choux
- Cakes
- Tous types de pâtes battues

Colis de 4 pains de 2,5 kg



EXTRA FIN CAKE GOLD



Le beurre arborant le label « couleur dorée garantie » contient du carotène ; il est synonyme d'une belle couleur dorée pour vos produits finis. Il présente les mêmes caratéristiques que le beurre Extra Fin Cake :

- Fabriqué exclusivement avec de la crème fraîche sélectionnée
- Qualité et régularité toute l'année
- Point de fusion : 30 à 32°C

Applications :
- Pâte levée
- Pâte sablée
- Pâte à choux
- Cakes
- Tous types de pâtes battues

Colis de 4 pains de 2,5 kg



BEURRE FIN 10 KG

Et aussi le beurre Fin en bloc 10 kg

- Idéal pour incorporation et pâtes
- Texture souple et homogène pour un travail aisé

Applications :
- Pâte feuilletée
- Pâte feuilletée levée
- Pâte levée
- Pâte sablée
- Pâte à choux
- Cakes
- Tous types de pâtes battues



Et aussi...

BEURRE CAMPINA 25 kg

Existe en 25 kg sous la marque Campina.




CRÈMES
« Spécial
Pâtisserie »

Crèmes « Spécial Pâtisserie »

Grâce à la méthode de production UHT unique de Debic, les crèmes Debic allient qualité organoleptique et durée de conservation qui garantissent une qualité supérieure permanente ainsi qu'une qualité bactériologique irréprochable.
La gamme « spécial pâtisserie » assure une tenue exceptionnelle associée à un foisonnement très supérieur à une crème standard : confort, régularité et générosité sont garantis pour toutes les applications.

CRÈME À FOUETTER TENUE & FOISONNEMENT



Un bon goût généreux et équilibré dans cette crème 35%.

- Tenue parfaite garantie sans affaissement ni exsudation
- Travail facile à la poche
- Foisonnement supérieur à celui d'une crème standard 35% de matières grasses
- Taux de foisonnement : 160%
- 1L de crème donne 2,6L de crème foisonnée

Mode d'emploi :
Utiliser la crème à 4°C pour un foisonnement optimum.
Débuter votre foisonnement à vitesse moyenne pour finir à vitesse rapide.
Conserver au froid pour une meilleure technicité.

CRÈME 32% ET CRÈME 35%





Ces crèmes à la qualité gustative indéniable conviennent à tous les usages de la pâtisserie et se montent sur tous types de batteur.

- Crèmes généralistes multifonctionnelles
- Une composition tout à fait stable toute l'année
- Taux de foisonnement : 130%
- 1 L de crème donne 2,3 L de crème foisonnée

Mode d'emploi :
Agiter avant usage.
Foisonner à température idéale de 4°C.
Toujours conserver en froid positif entre 2° et 6°C.

Tenue & Foisonnement
Colis de 6 x 1 L
Colis de 3 x 5 L



Crème 32%
Colis de 6 x 2 L



Crème 35%
Colis de 6 x 2 L
Colis de 3 x 5 L





PRODUITS « Spécial Pâtisserie »

La gamme « spécial pâtisserie » assure une tenue exceptionnelle associée à un excellent foisonnement : confort, régularité et générosité sont garantis pour toutes les applications.

Produits « Spécial Pâtisserie »

Cette gamme se caractérise par une alliance entre la technicité des matières grasses végétales et le bon goût du lait. Debic vous propose 2 alternatives : DUO avec un mélange équivalent de matières grasses animales et végétales, et VÉGÉTOP avec un mélange de matières grasses végétales et du petit lait.

DUO



Ce produit procure une sensation en bouche douce et onctueuse.
Il s'utilise comme une crème, ne tranche pas même en présence de fruits acides.

- Tenue fouettée exceptionnelle
- Foisonnement supérieur à une crème classique
- Supporte les ambiances chaudes
- Couleur blanche appétissante
- Sensation en bouche douce et onctueuse
- Taux de foisonnement : 180%
- 1 L donne 2,8 L de DUO foisonné

Mode d'emploi :
À utiliser avec tous types de machines (batteur, machine à chantilly ou siphon).
Les recettes peuvent être congelées.

Colis de 6 x 2 L
Colis de 3 x 5 L



VÉGÉTOP



Un mélange de matières grasses végétales émulsionnées dans du petit lait, développé grâce à l'expertise Debic. C'est une solution de haute technicité parfaitement adaptée à toutes vos applications cuisinées et foisonnées.
Cette alternative ne tourne pas même à température élevée et se mélange aisément avec des ingrédients acides comme le citron.

Performances reconnues :

- Excellent foisonnement
- Tenue dans un temps record
- Permet des garnitures légères et des décorations parfaitement blanches
- Taux de foisonnement : 200%
- 1 L donne 3,0 L de Végétop foisonné

Mode d'emploi :
Secouer avant utilisation.
Conserver entre 2 et 6°C.
Travailler à température idéale de 4°C à vitesse moyenne dans un batteur-mélangeur ou un siphon.

Colis de 6 x 1 L
Bag-in-Box 10 L



Existe aussi en Bag-In-Box 10L

Appareil pour Parfait Glacé

Un appareil innovant prêt à foisonner pour réaliser tous types de pâtisseries créatives glacées sans turbine à glace. Le parfait glacé est idéal pour réaliser bûches, entremets glacés, vacherins...

Ce qui le rend irresistible ?
- La multitude de possibilités pour créer votre parfait glacé au fil des saisons et de votre inspiration,
- Sa texture onctueuse dès la sortie du surgélateur.

Un régal pour tous les clients !



INNOVANT :

Une base neutre prête à foisonner pour réaliser tous types de pâtisseries glacées.

Taux de foisonnement : 140%,
soit 1 L d'appareil donne 2,4 L de parfait foisonné.



Foisonner de vitesse moyenne à haute pendant 2 min.



Arômatiser, colorer et ajouter d'autres ingrédients en morceaux.



Portionner dans un récipient et mettre au surgélateur pendant 8 à 12 h.



Le parfait glacé se déguste à -18°C ou à -5°C pour un semi-fredo.

Colis de 6 x 1 L



NOMINÉ
GRAND PRIX
SIRHA
INNOVATION
2015

- Pour réaliser facilement un produit glacé sans turbine à glace
- Ne fond pas : garde bien sa tenue
- Prêt à l'emploi, rapide et facile : foisonner, aromatiser, portionner et surgeler
- Une texture crémeuse et aérée
- Permet de créer de nombreuses combinaisons de goût et de texture
- Possibilité de travailler en couches
- Excellente tenue du parfait glacé même dans les transports

PARFAIT GLACÉ AU CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISES


Les
RECETTES

Croissants

RECETTE

Nombre de pièces : +/- 40

Ingrédients

- 2 kg de farine
- 1 150 g d'eau
- 50 g d'œufs
- 150 g de sucre
- 35 g de sel
- 100 g de levure
- 1 kg de **Beurre Extra Fin Croissant Gold Debic** ou **Beurre Extra Fin Croissant Top Gold Debic**

Progression

Pétrir une pâte fraîche, pas trop élastique et n'y ajouter la levure qu'après deux minutes.
Conserver la pâte dans le réfrigérateur (2 à 3 heures) ou dans le surgélateur quelques minutes.
La sortir 30 minutes avant de l'utiliser.
Donner des tours avec la plaque de Beurre Extra Fin Croissant Debic :
2 tours de 4 ou 3 tours de 3.
Après chaque tour, laisser reposer une vingtaine de minutes.
Abaisser au rouleau jusqu'à une épaisseur de 3 mm maximum et découper.
Levage à une température de 30°C max.

Cuisson

10 à 12 min de cuisson à +/- 200°C.



Financiers au Cointreau

RECETTE **Nombre de pièces : 100**

Ingrédients

- 310 g de sucre glace
- 130 g de poudre de noisettes
- 50 g de miel de châtaignier
- 125 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 300 g de blancs d'œufs (pasteurisé)
- 155 g beurre noisette préparé avec du **Beurre Extra Fin Cake Debic**
- 25 ml de Cointreau 60%

Progression

Mélanger les ingrédients secs et les passer au tamis. Ajouter le blanc d'œuf liquide, le miel et le beurre noisette. Mélanger vigoureusement et laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Verser la pâte dans des moules en silicone.

Cuisson

Passer au four à 180°C pendant 15 à 17 minutes.

Finition

Après cuisson, asperger immédiatement de Cointreau. Ces financiers peuvent être conservés pendant 1 semaine dans une boîte bien hermétique.

Astuce

Laissez-les suffisamment refroidir avant de les placer dans la boîte !



Cannelés

RECETTE **Nombre de pièces : 30**

Ingrédients

• 1 L de lait
• 1 gousse de vanille
• 500 g de sucre
• 120 g **Beurre Extra Fin Cake Debic**
• 180 g de jaunes d'œufs
• 100 g d'œufs
• 260 g de farine
• 2 g de sel
• 9 ml de Cognac

Progression

Fendre la gousse de vanille, faire infuser dans le lait jusqu'au point d'ébullition et laisser reposer une petite heure. Ôter la gousse de vanille et incorporer les autres ingrédients, un par un, en remuant. Réserver pendant une nuit dans la chambre froide.

Cuisson

Mélanger la préparation et la verser dans les moules "cannelés".
Four : 250°C pendant 8 minutes + 25 minutes à 180°C.

Finition

Facultatif : dresser une pointe de ganache dans le creux en surface.





Galette des Rois

RECETTE

Nombre de pièces : 24

Ingrédients

BEURRE MÉLANGÉ

- 1,6 kg de **Beurre Extra Fin Croissant Debic**
- 600 g de farine

PÂTE

- 1,4 kg de farine
- 400 g de **Beurre Extra Fin Croissant Debic**
- 600 ml d'eau
- 40 g de sel
- 30 ml de vinaigre

FRANGIPANE

- 1 kg de **Beurre Extra Fin Cake Debic**
- 800 g de cassonade blonde
- 1 kg d'œufs
- 1 kg de poudre d'amandes
- 800 g de crème pâtissière

Progression

BEURRE MÉLANGÉ

Mélanger les ingrédients pour faire une pâte amalgamée et former une plaque plus ou moins carrée. Réserver au frais.

PÂTE

Pétrir la pâte 5 minutes à la 1ère vitesse et 2 minutes à la 2ème. La technique du « feuilletage inversé » implique que le beurre mélangé reste du côté extérieur pendant le tourage. Abaisser le beurre mélangé et poser la pâte dessus. Fermer et donner un tour de 4 et un tour de 3. Laisser reposer pendant 3 heures au frais. Donner un tour de 4 et laisser reposer une nuit entière au réfrigérateur.

FRANGIPANE

Mélanger le **Beurre Extra Fin Cake Debic** mou avec le sucre, la poudre d'amandes et les œufs et les battre sans air. Ajouter ensuite la crème pâtissière.

Montage

Avant l'utilisation, donner encore un tour de 3. Abaisser à 2 mm et détailler la galette au diamètre souhaité. Incorporer la frangipane et ajouter la fève. Fermer avec une deuxième couche de pâte. Laisser reposer pendant deux heures au réfrigérateur et ensuite badigeonner d'œuf et faire des décorations avec le dos d'un couteau.

Cuisson

Cuire dans un four à 70°C pendant 45 minutes + 30 minutes à 150°C.



Éclairs aux 3 Saveurs

RECETTE

Nombre de pièces : 160

Ingrédients

CRAQUELIN

- 165 g de **Beurre Extra fin Croissant Debic**
- 200 g de cassonade blonde
- 200 g de farine

PÂTE À CHOUX DE BASE

- 300 ml d'eau
- 325 ml de lait
- 270 g de **Beurre Extra fin Cake Debic**
- 15 g de sucre
- 15 g de sel
- 420 g de farine
- 720 g d'œufs

CRÈME DE ROSES

- 1 L de **Crème 35% Debic**
- 35 g de sucre inverti
- 375 g de chocolat blanc
- 15 g de beurre de cacao
- 5 g d'eau de roses
- colorant rouge

CRÈME AU CHOCOLAT

- 1,2 L de **Crème 35% Debic**
- 40 g de sucre inverti
- 425 g de chocolat au lait

CRÉMEUX AU FIGUES

- 350 ml de **Crème 35% Debic**
- 350 ml de lait
- 50 g de sucre inverti
- 150 g de purée de figues
- 60 g de sucre
- 155 g de jaunes d'œufs
- 375 g de chocolat noir 65%
- 55 ml de liqueur d'oranges (60%Vol)

GELÉE DE CACAO

- 9 g de gélatine en poudre
- 45 ml d'eau
- 150 ml de **DUO Debic**
- 150 ml de lait
- 75 g de sucre (1)
- 55 g de poudre de cacao
- 75 g de sucre (2)
- 25 ml de liqueur d'oranges (60%Vol)
- 120 g de chocolat noir 35%

Préparation

CRAQUELIN

Porter les ingrédients à température ambiante et pétrir en pâte grasse homogène. Abaisser à 1,5 mm entre deux feuilles de papier cuisson. Couper ou trancher à la forme souhaitée de la grandeur d'un éclair.

PÂTE À CHOUX DE BASE

Porter lentement à ébullition le lait, le beurre, le sucre et le sel. Ajouter en une fois la farine et faire sécher la pâte en mélangeant jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole. Verser la préparation dans un batteur et la faire tourner en pâte molle à la 1ère vitesse en ajoutant des œufs en rayons. Dresser sur des plaques de cuisson, couvrir avec le craquelin et cuire :

- four ventilé : enfourner à 245°C, couper la ventilation et après 20 minutes faire encore sécher 5-7 minutes (+/- 170°C)

- four à sol : cuire 15 minutes à 230°C et ensuite encore 15 minutes à 150°C.

CRÈME DE ROSES

Chauffer 400 ml de Crème 35% avec le sucre inverti et émulsionner avec le chocolat blanc. Ajouter le beurre de cacao, l'eau de roses et quelques gouttes de colorant alimentaire rouge. Mélanger 600 ml de Crème 35% très brièvement et conserver couvert minimum 12 heures au réfrigérateur. Fouetter à consistance de dressage.

CRÈME AU CHOCOLAT

Chauffer 400 ml de Crème 35% avec le sucre inverti et émulsionner avec le chocolat au lait. Ajouter 800 ml de Crème 35%. Mélanger très brièvement et conserver couvert minimum 12 heures au réfrigérateur. Fouetter à consistance de dressage.

CRÉMEUX AUX FIGUES

Chauffer la Crème 35%, le lait et le sucre inverti. Ajouter la purée de figues. Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre et ajouter à l'appareil. Chauffer le tout en remuant à 83°C. Verser sur le chocolat noir et émulsionner avec la liqueur d'oranges. Verser dans un petit moule en silicone et surgeler.

GELÉE DE CACAO

Délayer la gélatine en poudre dans l'eau. Chauffer la DUO avec le lait et le sucre (1). Mélanger à sec la poudre de cacao avec le sucre (2). Ajouter au liquide chaud et porter à ébullition. Laisser bien mijoter et retirer ensuite du feu. Mélanger la masse gélatineuse et la liqueur d'oranges. Verser sur le chocolat noir et mixer soigneusement avec un mixeur plongeant. Verser dans un moule en silicone et surgeler.

Montage

Couper l'éclair dans la longueur à 2/3 de la hauteur et remplir alternativement avec le crémeux, la gelée et les crèmes.



Forêt Noire

RECETTE

Nombre de pièces : 8

Ingrédients

BISCUIT CHOCOLAT

- 325 g de blancs d'œufs
- 500 g de sucre
- 350 g de chocolat de couverture 64%
- 175 g de **Beurre Extra Fin Cake Debic**
- 225 g de jaunes d'œufs
- 250 g de farine
- 100 g de pépites de chocolat noir

CRÉMEUX CHOCOLAT

- 800 ml de **DUO Debic** (1)
- 125 g de sucre
- 200 g de jaunes d'œufs
- 700 g de chocolat de couverture 64%
- 1 L de **DUO Debic** (2)

CRÈME KIRSCH

- 500 ml de **DUO Debic** (1)
- 230 g de jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- 2 gousses de vanille
- 14 g de feuilles de gélatine
- 175 ml de kirsch
- 1 L de **DUO Debic** (2)

GANACHE AUX CERISES

- 500 g de purée de griottes
- 65 g de sucre inverti
- 500 g de chocolat de couverture 64%
- 100 ml de kirsch

Préparation

BISCUIT CHOCOLAT

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat avec le beurre. Ajouter les jaunes d'œufs et les blancs fouettés. Tamiser la farine et la mélanger à sec aux copeaux de chocolat. Travailler à la spatule et étaler sur deux plaques de cuisson. Passer au four à 180°C (8 à 10 minutes).

CRÉMEUX CHOCOLAT

Réchauffer la DUO (1). Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre en mousse. Mélanger et napper à 85°C. Chinoiser le chocolat au dessus et mélanger pour obtenir une masse lisse. Incorporer la DUO (2) fouettée à la spatule.

CRÈME KIRSCH

Réaliser une anglaise avec la DUO (1), les gousses de vanille fendues, le sucre et les jaunes d'œufs (85°C). Enlever les gousses de vanille, ajouter la gélatine trempée et le kirsch. Mixer le tout et chinoiser. Faire refroidir rapidement et mélanger la DUO (2).

GANACHE AUX CERISES

Réchauffer la purée de cerises et le sucre inverti. Verser le tout sur le chocolat. Mixer l'ensemble avec le kirsch. Verser le tout sur le biscuit chocolat et faire prendre au réfrigérateur.

Montage

Monter à l'envers. Verser délicatement le crémeux chocolat et couvrir d'une couche de biscuit au chocolat. Étaler la crème au kirsch jusqu'à 2 cm du bord. Recouvrir le tout en alternant les couches de ganache aux cerises et de biscuit. Congeler pour faire durcir.

Finition

Démouler l'entremets et pulvériser le dessus d'un mélange composé à parts égales de beurre de cacao et de chocolat noir. Décorer avec de la ganache et des cerises.

CRÉATION : OLIVIER MATHY



Le Glady's

RECETTE

Nombre de pièces : 6 (de 6 personnes)

Ingrédients

BISCUIT AUX AMANDES

- 500 g d'œufs
- 200 g de jaunes d'œufs pasteurisés
- 800 g de broyage d'amandes 50/50
- 500 g de blancs d'œufs
- 300 g de sucre
- 300 g de farine

ENTREMETS DE FRAISES

- 1 kg de purée de fraises
- 100 g de glucose
- 10 g de pectine
- 125 g de sucre

MOUSSE D'AMANDES

- 350 ml de lait entier
- 200 g de jaunes d'œufs
- 130 g de sucre
- 300 ml de lait d'amandes
- 700 ml de **Crème Tenue & Foisonnement Debic**
- 15 g de feuilles de gélatine

Progression

BISCUIT AUX AMANDES

Fouetter vivement les œufs avec le jaune d'œuf et les amandes. Par ailleurs, monter le blanc d'œuf en neige avec le sucre. Mélanger les deux. Incorporer prudemment à la spatule la farine tamisée. Étaler sur trois plaques de cuisson. Cuire à 200°C pendant 12 minutes.

ENTREMETS DE FRAISES

Porter à ébullition la purée de fraises avec le glucose. Mélanger le sucre avec la pectine, l'ajouter à la purée de fraises et continuer brièvement la cuisson. Verser ensuite dans de petits moules en silicone et surgeler. Garder une petite partie du coulis de fraises pour la finition.

MOUSSE D'AMANDES

Faire chauffer en tournant le lait, le jaune d'œuf et le sucre jusqu'à 85°C. Faire fondre la gélatine trempée dans le lait d'amandes chaud et mélanger à l'anglaise. Après refroidissement suffisant, incorporer à la spatule la Crème Tenue & Foisonnement fouettée. Remplir les moules à moitié de mousse d'amandes. Placer dessus un entremets de coulis de fraises surgelé et terminer de remplir avec la mousse. Surgeler.

Montage

Coller le biscuit aux amandes avec un peu de coulis de fraises sur un fond de pâte sablée. Déposer la mousse d'amandes surgelée sur le biscuit.

Finition

Pulvériser le gâteau d'un mélange 50/50 de beurre de cacao coloré et de chocolat blanc. Ajouter un motif en spirale avec le reste de coulis de fraises. Décorer avec des macarons.



Bronte Bianco

RECETTE

Nombre de pièces : 4

Ingrédients

BISCUIT AUX AMANDES

- 450 g d'œufs
- 290 g de sucre
- 115 g de farine
- 115 g d'amidon de maïs
- 75 g de poudre d'amandes

COMPOTE DE LITCHIS
ET DE FRAMBOISES

- 375 g de purée de framboises
- 200 g de sucre
- 12 g de pectine
- 1 zeste de citron
- 35 g d'eau de rose
- 400 g de litchis hachés

CRÉMEUX À LA PISTACHE

- 400 g de crème pâtissière
- 80 g de pâte de pistaches de Sicile
- 12 g de feuilles de gélatine
- 600 ml de **Crème Tenue & Foisonnement Debic**

MOUSSE SATINÉE

- 450 g de chocolat blanc
- 300 g de yaourt entier
- 8 g de feuilles de gélatine
- 550 ml de **Crème Tenue & Foisonnement Debic**

Préparation

BISCUIT AUX AMANDES

Battre vigoureusement les œufs et le sucre pendant 10 minutes. Mélanger ensuite le reste des ingrédients et incorporer le mélange à la masse ainsi obtenue. Étaler sur une plaque de four et faire cuire à 180°C pendant 12 minutes.

COMPOTE DE LITCHIS ET DE FRAMBOISES

Hacher les litchis et les mélanger à l'eau de rose. 30 minutes plus tard, mélanger à la purée de framboises. Faire bouillir et mélanger avec le sucre et la pectine. Laisser bouillir. Ajouter le zeste de citron et laisser encore bouillir un instant.

CRÉMEUX À LA PISTACHE

Mélanger la crème pâtissière avec la pâte de pistaches pour obtenir une consistance lisse. Ajouter ensuite la gélatine préalablement trempée et fondue. Incorporer à la spatule la crème fouettée.

Montage

Au fond d'un cadre, placer une petite couche de biscuit aux amandes. Étaler par-dessus la compote de litchis et de framboises. Verser le crémeux à la pistache sur une deuxième petite couche de biscuit aux amandes. Mettre au congélateur. Déposer la moitié de la mousse satinée dans le cadre. Presser le crémeux congelé dans la mousse, puis remplir avec le reste de la mousse satinée et lisser. Laisser durcir au congélateur.

Finition

Enduire les cadres avec une gelée miroir neutre à laquelle 5% de pâte de pistaches ont été mélangés. Décorer à souhait.

CRÉATION :
SÉBASTIEN MINNE



Passion Chocolat

RECETTE

Nombre de pièces : 4

Recette pour des anneaux de 16 cm

Ingrédients

PRALINÉ CROQUANT

- 280 g de praliné
- 110 g de chocolat de couverture lait
- 60 g de feuilletine

CRÉMEUX AUX FRUITS
DE LA PASSION

- 3 g de feuilles de gélatine
- 350 g de purée de fruits de passion
- 200 g de jaunes d'œufs
- 225 g d'œufs
- 210 g de sucre
- 210 g de **Beurre Extra Fin Cake Debic**

MOUSSE AU CHOCOLAT LÉGÈRE

- 12 g de feuilles de gélatine
- 100 ml d'eau
- 250 g de sucre
- 50 g de glucose
- 150 g de blancs d'œufs
- 375 g de crème pâtissière
- 375 g de chocolat de couverture 54%
- 750 ml de **Crème Tenue & Foisonnement Debic**

Préparation

PRALINÉ CROQUANT

Faire fondre le chocolat. Ajouter le praliné et la feuilletine. Mélanger bien et étaler dans des cercles de 16 cm.

CRÉMEUX AUX FRUITS DE LA PASSION

Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Mélanger tous les ingrédients, sauf le beurre et porter à ébullition pour obtenir une texture liée. Ajouter la gélatine trempée. Refroidir à 40°C et ajouter le beurre. Emulsionner au mixeur. Verser dans un Silpat et réserver au surgélateur.

MOUSSE AU CHOCOLAT LÉGÈRE

Tremper la gélatine dans suffisamment d'eau froide. Préparer une meringue italienne avec l'eau, le sucre, le glucose et le blanc d'œuf (121°C). Chauffer la crème pâtissière à 40°C et ajouter la gélatine trempée et fondue. Mélanger le chocolat dans la crème pâtissière et ensuite mélanger avec la meringue italienne. Incorporer la crème fouettée.

Montage

Placer les fonds de praliné croquants dans les cercles. Remplir avec 1/3 de la mousse au chocolat. Alterner deux fines couches de crémeux aux fruits de la passion avec la mousse au chocolat. Lisser et laisser refroidir.

Finition

Pulvériser les entremets d'un mélange de 50% de beurre de cacao et de 50% de chocolat noir. Décorer dans le style de la maison.

CRÉATION : RAPHAËL GIOT



Fusion

RECETTE

Nombre de pièces : 6

Ingrédients

MOUSSE AU CHOCOLAT

- 180 g de jaunes d'œufs
- 300 g de sirop de sucre
- 150 ml de **Crème Tenue & Foisonnement Debic** (1)
- 600 g de chocolat de couverture 62%
- 1.1 L de **Crème Tenue & Foisonnement Debic** (2)

CROQUANT AU CHOCOLAT

- 15 g d'huile de noisettes
- 150 g de chocolat de couverture lait

CRÉMEUX AU YUZU

- 95 ml de jus de yuzu
- 95 ml de jus de citrons
- 24 g de zestes de citrons
- 290 g de sucre
- 270 g de jaunes d'œufs
- 425 g de **Beurre Extra Fin Cake Debic**

MASSE VERT-JAUNE À PULVÉRISER

- 600 g de chocolat blanc
- 400 g de beurre de cacao
- 1 g de colorant vert
- 1 g de colorant jaune

Préparation

MOUSSE AU CHOCOLAT

Faire une pâte à bombe classique avec le sirop cuit à 121°C et le jaune d'œuf. Préparer une ganache avec le chocolat et les 150 ml de crème Tenue & Foisonnement (1) chauffée. Mélanger la pâte à bombe froide avec la ganache.
Fouetter les 1,1 L de crème Tenue & Foisonnement (2) et incorporer à la spatule à la préparation.

CRÉMEUX AU YUZU

Porter à ébullition le jus de yuzu, le jus de citron, les zestes et le sucre. Fouetter le jaune d'œuf et ajouter au jus. Chauffer en remuant jusqu'à 85°C. Retirer du feu et laisser refroidir jusqu'à 40°C. Ajouter le beurre et mixer.

CROQUANT AU CHOCOLAT

Mélanger tous les ingrédients et étaler sur un papier cuisson. Laisser durcir.

Montage

Étaler une petite couche de croquant au chocolat brisé dans un moule en silicone.
Verser le crémeux (180 g) et placer par-dessus un disque de biscuit au chocolat. Surgeler.
Monter la mousse à l'envers en ajoutant une petite couche de mousse au chocolat.
Incorporer le crémeux au yuzu surgelé. Remplir les formes avec la mousse au chocolat et terminer avec une couche croquant au chocolat.

Finition

Démouler les entremets surgelés et pulvériser avec la masse vert-jaune (40°C).
Décorer avec des petites plaques de chocolat coloré.

NOMINÉ
GRAND PRIX
SIRHA
INNOVATION
2015



Parfait Glacé Carré Caramel

RECETTE

Nombre de pièces : 4 (de 6 personnes)

Ingrédients

FOND CROQUANT AUX NOISETTES

- 100 g de praliné aux noisettes
- 100 g de noisettes finement hachées
- 300 g de feuillantine
- 300 g de chocolat de couverture lait

PARFAIT AU CARAMEL

- 1 L de **Parfait Debic**
- 100 g de caramel
- 250 g de biscuit

GLAÇAGE AU CARAMEL

- 300 g de gelée de couverture neutre
- 50 g de caramel

GARNITURE

- 50 g de granulés de caramel salé
- 50 g de noisettes caramélisées

Préparation

FOND CROQUANT AUX NOISETTES

Mélanger le chocolat fondu avec le praliné aux noisettes. Ajouter la feuillantine et les noisettes finement hachées et mélanger bien. Étaler sur une feuille plastique et réserver au frais. Découper en rectangles de 10 x 22 cm.

PARFAIT AU CARAMEL

Fouetter le parfait en masse légère à l'aide d'un robot de cuisine et ajouter le caramel. Dresser dans des cadres de 8 x 20 cm, placer une couche de biscuit et monter une nouvelle couche de parfait au caramel. Surgeler.

GLAÇAGE DE CARAMEL

Mélanger la gelée neutre et le caramel.

Montage

Sortir le parfait au caramel des cadres. Le badigeonner de glaçage au caramel et laisser prendre au congélateur. Saupoudrer les côtés du parfait de feuillantine. Le déposer sur le fond croquant aux noisettes.

Finition

Décorer avec les granulés de caramel salé et les noisettes caramélisées.



Debic est la marque européenne principale de FrieslandCampina Foodservice qui, grâce à des investissements conséquents, élabore, produit et vend des produits laitiers à forte valeur ajoutée.

LES ENGAGEMENTS DEBIC

En proposant des solutions à forte valeur ajoutée, les produits de la marque Debic aspirent à créer une préférence solide et durable chez ses clients et à assurer un service de haute qualité tant au niveau des opérateurs que des distributeurs.

La marque Debic s'engage à ce que ses solutions produits s'appuient sur les compétences essentielles suivantes :

- La perception des processus fondamentaux des clients, du marché et des possibilités d'innovation.
- La traduction de ces perceptions en concepts, produits laitiers ou produits à forte valeur ajoutée.
- La connaissance intrinsèque des produits quant à leur fonctionnalité et à leur goût.
- La maîtrise du process industriel en matière de traitement UHT et de capacité d'emballage.
- La sécurité alimentaire et la traçabilité maîtrisées dès la collecte de lait.
- Tous les emballages Debic présentés dans cette brochure indiquent les allergènes, les valeurs nutritionnelles complètes (INCO n°1169/2011). Retrouvez les informations sur www.debic.com.
- La fourniture de produits et de concepts de qualité excellente et constante (certifications HACCP, ISO 9001, BCR, ISO 14001).
- L'efficacité et l'enthousiasme de son organisation commerciale et marketing.

Debic .com

Toujours plus loin, ensemble.












Foodservice

Vous voulez en savoir plus ?
FrieslandCampina Foodservice
1 rue Séjourné
94046 Créteil CEDEX
T : 01 49 80 72 80
F : 01 49 80 72 89
E : info.creteil@frieslandcampina.com



Toujours plus loin, ensemble.